

รากวัฒนธรรม อาหาร

ระดับการคัดสรร

อำเภอ

1. ชื่ออาหาร

ชื่อหลัก : ข้าวต้มใบกะพ้อ

ชื่ออื่นๆ เช่น ชื่อภาษาถิ่น (ถ้ามี): ตูปะดาว์ปาลาส

2. แหล่ง

ชุมชน บ้านละหาร อำเภอ ยี่งอ ตำบล ละหาร

3. ประเภทอาหาร

3.1 หมวดย่อย อาหารพื้นถิ่น

3.2 ลักษณะ อาหารในพิธีกรรม

ในช่วงเวลาตรุษอิดิลอัชฮา หรืออิดิลฟิตรีหรือในวันเฉลิมฉลองของพี่น้องที่นับถือศาสนาอิสลามจัดทำกันกิน และแบ่งกันกับเพื่อนฝูงและพี่น้องกัน

4. ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ) /อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น) /ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ

ความเป็นมา (ภูมิหลัง/ความเชื่อ)

ขนมสามเหลี่ยมใบกะพ้อเป็นขนมของชาวภาคใต้ที่มีมาตั้งแต่อดีต เป็นขนมที่ทำจากต้นกะพ้อ ภาษาถิ่นใต้เรียกว่า ต้นพ้อ ชาวใต้จะนำยอดอ่อนที่ยังไม่บานมาห่อข้าวต้มใบพ้อภาษาใต้เรียกว่า"ต้ม" ต้มคือขนมที่ทำจากข้าวเหนียวห่อด้วยใบกะพ้อรูปทรงสามเหลี่ยมแล้วนำไปต้มให้สุก ใช้ในงานบุญตามประเพณีชาวใต้ เช่น วันทำบุญเดือนสิบ ชักพระ งานบวช และอีกหลายงานเป็นต้น ส่วนของศาสนาอิสลามจะทำขนมสามเหลี่ยมใบกะพ้อก่อนวันรายอ ๑ วัน เป็นขนมที่คนมุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้นิยมทำเพื่อให้กับญาติพี่น้องเพื่อนบ้าน ได้รับประทานในวันรายอ

อัตลักษณ์ (ที่โดดเด่น)

ขนมตูปะหรือข้าวต้มใบกะพ้อ คือขนมต้มที่เป็นสัญลักษณ์ของความรักใคร่กลมเกลียวกัน เพราะการทำขนมต้องช่วยกันหลายแรง การเตรียม “ แหวงต้ม ” หรือทำต้ม หรือขนมต้มนั้นเอง โดยต้องเตรียมหอยอดกะพ้อไว้ให้พร้อมก่อน ๒ - ๓ วัน นำข้าวเหนียวแช่ให้อ่อนตัว แล้วผัดด้วยน้ำกะทิให้เกือบสุก จึงนำมาห่อด้วยใบกะพ้อเป็นรูป ๓ มุม คล้ายฝักกระจับ แต่ละลูกมีขนาดโต- เล็กตามแต่ต้องการและตามขนาดของใบกะพ้อ เมื่อเสร็จนำไปนึ่งให้สุกอีกทีหนึ่ง การทำต้มดังกล่าวนี้ก็เพื่อใช้ใส่บาตร หรือแขวนเรือพระเป็นพุทธบูชาตนเอง ดังนั้นถือว่า ใบกะพ้อหรือต้นกะพ้อ อยู่คู่กับมนุษย์มาช้านาน ข้าวต้มใบกะพ้อหรือขนมตูปะเป็นข้าวต้มที่มีคนนิยมกินกันมากในงานเทศกาลต่าง ๆ เช่น งานในวันฮารีรายอและในงานอื่น ๆ ขนมตูปะหรือข้าวต้มใบกะพ้อมีอยู่กันหลากหลาย แต่ที่คนส่วนใหญ่นิยมมีอยู่กัน ๒ แบบ คือ ข้าวเหนียวที่มีสีขาวยและข้าวเหนียวที่มีสีดำ นอกจากข้าวเหนียวจะมีประโยชน์ทางด้านอาหารแล้วยังมีประโยชน์ต่อร่างกายด้วย เช่น บำรุงร่างกาย ช่วยขับลมในร่างกายนสร้างสารอาหาร เสริมสมรรถภาพกระเพาะอาหารช่วยบำรุงผิวพรรณให้เนียนขึ้น

ความสำคัญและคุณค่าทางสังคมและทางจิตใจที่มีในวิถีการดำเนินชีวิตของชุมชน นั้นๆ
 ชนสามเหลี่ยมใบกะพ้อเป็นชนพื้นบ้านที่คนในภาคใต้นิยมทำในงานบุญ งานเทศกาลต่างๆที่สำคัญ ทั้ง
 ของศาสนาพุทธและศาสนาอิสลาม เป็นชนที่มีคุณค่าต่อคนในท้องถิ่นที่ควรแก่การอนุรักษ์และสืบทอดต่อไป
 ชนสามเหลี่ยมใบกะพ้อสำหรับศาสนาพุทธใช้ในงานบุญตามประเพณีชาวใต้ เช่น วันทำบุญ เดือนสิบ ชัก
 พระ งานบวช และอีกหลายงาน เป็นต้น ส่วนศาสนาอิสลาม มุสลิมในสามจังหวัดชายแดนภาคใต้ใช้ในวัน
 สำคัญทางศาสนา คือวันฮารีรายอ วันอิดิลฟิตรีและ วันอิดิลอัฎฮา แหล่งผลิตและจำหน่าย

5. องค์ประกอบของอาหาร (สูตร)

ใบกะพ้อ ข้าวเหนียว, น้ำกะทิ น้ำตาลทราย เกลือป่น

6. วิธีการ ประกอบอาหาร (บรรยายพร้อมแนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า 10 ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิมและรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี จำนวน 1 แผ่น)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบดั้งเดิม

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบดั้งเดิม และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)

บรรยาย รูปแบบ วิธีการ แบบปรับเปลี่ยน(ถ้ามี)

(แนบภาพนิ่งเป็นไฟล์นามสกุล JPEG หรือ TIFF ไม่น้อยกว่า ๑๐ ภาพ ที่แสดงให้เห็นถึงรูปแบบที่ปรับเปลี่ยน และภาพเคลื่อนไหว ลงแผ่นซีดี/วีซีดี)



๑. นำข้าวเหนียวที่เตรียมไว้ทำการล้างให้สะอาด แช่วน้ำไว้ประมาณ ๒ ชั่วโมง และคั้นมะพร้าวให้ได้น้ำกะทิพอประมาณ



๒. ตั้งข้าวเหนียวให้พอสุก



๓. ต้มกะทิให้สุกก่อน



๔. ข้าวข้าวเหนียวให้เข้ากัน



๕. ตักข้าวเหนียวใส่ลงไปในใบกะพ้อกดลงให้แน่นจนสุดกรวย

แล้วพับเป็นรูปสามเหลี่ยมหน้าจั่ว สอดส่วนโคนของใบกะพ้อ
ออกมา ทางยอดแหลมของกรวยดึงให้แน่น หรือจะขมวดปม
ตรงปลายกรวยเพื่อกันหลุดก็ได้ และตัดปลายของใบกะพ้อ
เพื่อความสวยงาม



๖.ตัดส่วนที่เหลือออก



๗.ขนมสามเหลี่ยมใบกะพ้อที่ห่อเสร็จแล้ว สามารถนำไปต้ม
หรือนึ่งได้



๘.นำขนมสามเหลี่ยมใบกะพ้อไปนึ่งจนสุก



๙. ข้าวต้มใบกะพ้อที่นึ่งสุกแล้ว



๑๐. สุกแล้วตักใส่จานพร้อมรับประทาน

7. การสร้างงานและรายได้

7.1 มีความสามารถในการผลิตเชิงปริมาณ พร้อมแสดง สาธิตและจำหน่ายในโอกาสต่างๆ
ไม่มี

(ระบุเหตุผล)

7.2 การสร้างงานและรายได้ (ต่อครอบครัว/ชุมชน)
ไม่มี

8. ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

ชื่อ - สกุล ผู้ประกอบการหรือกลุ่มผู้ประกอบการ

นางรอยะ เจ๊ะอูมา

ชื่อ และที่อยู่ของร้านจำหน่ายอาหาร

-

ที่อยู่ติดต่อได้สะดวก

บ้านละหาร อำเภอยี่งอ จังหวัดนราธิวาส

โทรศัพท์ - โทรสาร -

E-mail

-

9. รางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ (ระบุชื่อรางวัล/เกียรติคุณที่ได้รับ หน่วยงานที่มอบ ปีที่ได้รับ)

-

10. ผู้เรียบเรียงข้อมูล/ ผู้บันทึกข้อมูล/ รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

ผู้เรียบเรียงข้อมูล นายอัปเดตเล้าะ จุกุยี่

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอโขง

วัน/เดือน/ปี ที่เรียบเรียงข้อมูล วันที่ 28 เดือน กุมภาพันธ์ ปี พ.ศ. 2557

ผู้บันทึกข้อมูล นายอัปเดตเล้าะ จุกุยี่

ตำแหน่ง ผู้ประสานงานวัฒนธรรมประจำอำเภอโขง

รายชื่อคณะกรรมการคัดสรรรางวัลวัฒนธรรม ผู้รับรองความถูกต้องของข้อมูล

1. นางสาวอาภัสสร ศรีใส

ตำแหน่ง นักวิชาการวัฒนธรรมปฏิบัติการ

2.

ตำแหน่ง

3.

ตำแหน่ง

ผู้ตรวจสอบและอนุมัติ

ตำแหน่ง วัฒนธรรมจังหวัด

วัน/เดือน/ปี ที่อนุมัติ วันที่ - เดือน - ปี พ.ศ. 25